

MACHINE A CONDITIONNER SOUS VIDE S80P

FONCTION : Emballer sous vide viande, poisson, fromage, etc... pour une meilleure conservation



CAPACITÉS : Simple cloche

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : Non

Électrique : TRI + TERRE

TENSION : 400V - 50Hz

PUISSANCE : 3 - 5 kW

PERFORMANCES : Durée d'un cycle : 15 - 40 secondes

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine: 920x790x1125mm

Utiles : 1080x960x1400mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION : Inox

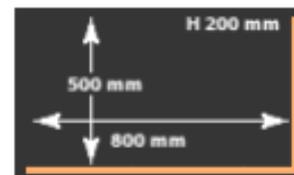
POIDS : Net 251kg - Brut 319kg

DESRIPTIF

- Hauteur de travail : 900mm
- Dimension de la cloche : 800x560x200mm
- Pompe à vide : 100m³/h
- Système de commande digital avec 10 programmes
- Réglage du vide par % (Capteur de vide)
- Double soudure ou coupure simple
- 2 Barres de soudures

- Remise en atmosphère lente
- Microprocesseur convivial, simple d'usage et IP 65

Soudure standard



OPTIONS

- Injection de gaz
- Soudure bi-active
- 3ème barre de soudure
- Commande multicycles
- Soudure et coupure avancées

